

Menüplan KW 25 - KW 26

| Speiseplan Schule | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|---|--|--|---------|
| Woche 25 19.06. - 23.06.17 | Gnocchis A1 | Fischfilet Seelachs A1, A4 | Vegetarische Gemüseraispfanne mit Falafel A1, A8 | Geflügelfrikadelle | |
| | Tomatensauce IB A1, A7 | Kräuterkartoffeln | Kräuter-Frischkäsesauce A1, A3, A7, A9 | Kartoffelgratin A1, A3, A7 | |
| | bunter Blattsalat | Zucchini Gemüse | | bunter Blattsalat | |
| | Kräutervinaigrette A1, A10, A12 | | | Apfel- Orangenvinaigrette A1, A10, A12 | |
| Dessert | Obst | Eis im Becher A7, Z1, Z7 | Fruchtshake A7 | Obst | |
| Woche 26 26.06.- 30.06.17 | Geflügel- Zigeunergeschnetzeltes A1 | Kartoffelfrischkäsetasche n A7 | Fischstäbchen gebraten A1 | Geflügelwiener Z3, Z8 | |
| | Nudeln A1 | Kräuter-Sahnesauce A1, A7, A9 | Tomaten-Ketchup Z7 | Kartoffelsalat A1, A10, A12 | |
| | Erbsen-Karottengemüse | Gurkensalat Essig-Öl A1, A10, A12 | Salzkartoffeln | bunte Rohkoststicks | |
| | | | Tomaten-Gurkensalat A1, A10, A12 | | |
| Dessert | Obst | Obst | Apfelmus Z6 | Eis im Becher A7, Z1, Z7 | |
| — Zusatzstoffinformation Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam vom Salinchen Allergeninformation | | | | | |
| R: Rindfleisch V: Vegetarische Speise G: Geflügel F: Fisch | Z1: Farbstoffe Z2: Konservierungsstoffe Z3: Phosphate Z4: geschwefelt Z5: geschwärzt Z6: Antioxidationsmittel Z7: Süßungsmittel Z8: Nitritpökelsalz | A1: Gluten aus (W)Weizen, (R), Roggen, (G), Gerste, (D) Dinkel, (K) Kamut A2: Krebstier und Krebstiererzeugnisse A3: Eier und Eierzeugnisse A4: Fisch und Fischerzeugnisse A5: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse A6: Soja und Sojaerzeugnisse A7: Milch und Milcherzeugnisse | | A 8: Schalenfrüchte aus Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse A 9: Sellerie und Sellerieerzeugnisse A10: Senf und Senferzeugnisse A11: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse A12: Schwefeldioxid und Sulfite A13: Lupine A14: Weichtiere | |